№08 (40) АПРЕЛЬ 2008

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



ISSN 1819-9488











Дорогие друзья!

Вы, конечно, знаете, чем отличается пикник от барбекю. На барбекю надо везти громоздкий гриль, мешок с углем и сырые продукты. А на пикник вы берете с собой изящную корзинку с разными вкусными яствами, приготовленными накануне на вашей любимой и удобной кухне.

Но чтобы эту изящную корзинку можно было поднять, блюда для пикника надо выбирать умело. Мы надеемся, что с помощью нашего журнала к открытию сезона пикников вы будете полностью подготовлены.

«Коллекция рецептов» и один из ведущих производителей кухонной посуды – фирма «Тефаль» объявляют новый конкурс на лучший рецепт овощных и фруктовых блинчиков. Четыре победителя получат в подарок отличные блинницы этой фирмы. Ждем ваших писем до 1 августа 2008 года.

Желаем удачи.

Ваша редакция







условные обозначения

- вегетарианское питание
- легкие рецепты
- блюда, которые подходят для детей
- рецепты средней сложности
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет

содержание



СПОНСОР РЕЦЕПТА

СТОКМАНН



клубный сэндвич

ЧТО НУЖНО:

- **12** кусков белого хлеба
- **1** стакан легкого майонеза
- **8** ломтиков бекона
- **2** куска филе индейки
- **1** лимон
- **2 ст. л.** муки
- **1 ст. л.** молотой паприки
- • оливковое масло
- **100 г** копченой ветчины
- **100 г** сыра чеддер
- **3** помидора
- **1** маринованный огурец
- **0,5** кочана салата-латука
- • соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 1006 ккал,
белки – 31,9 г, жиры – 75 г, углеводы – 50,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

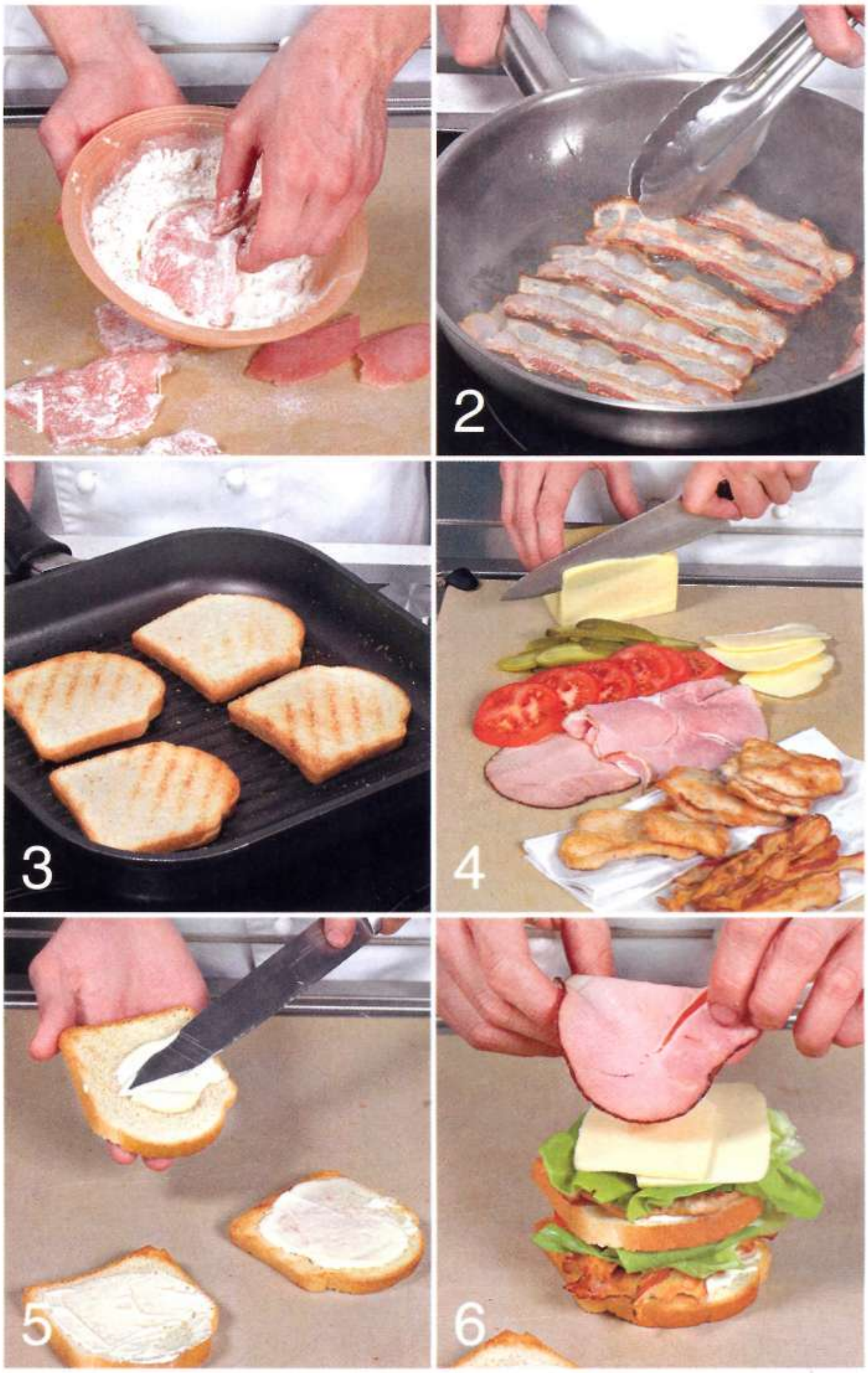
1 Филе индейки натереть солью и обильно сбрызнуть соком лимона. Оставить на 15 мин. Затем обсушить бумажными салфетками.
Смешать муку с черным перцем и паприкой. Обвалять каждый кусок в получившейся смеси и обжарить в оливковом масле на раскаленной сковороде, по 3 мин. с каждой стороны. Переставить в разогретую до 160 °С духовку на 15 мин. Дать остыть.

2 На сухой раскаленной сковороде обжарить бекон до хруста. Переложить его на разделочную доску или тарелку.

3 В этой же сковороде поджарить куски хлеба.

4 Нарезать индейку, ветчину и сыр тонкими ломтиками, помидоры – кружками, маринованный огурец – продольными пластинами.

5 Каждый кусочек хлеба смазать майонезом.



6 Сделать трехслойный сэндвич: сначала кусочек хлеба, затем 2 ломтика бекона, лист салата и помидор. Затем опять хлеб, салат, сыр, индейка, помидор, маринованный огурец, ветчина. Накрыть сверху третьим кусочком хлеба. Так же сделать остальные сэндвичи.

Разрезать каждый сэндвич по диагонали и закрепить зубочисткой.

КСТАТИ

Этот традиционный английский сэндвич можно делать с разными продуктами. Почему бы вам не попробовать приготовить его с настоящей американской говядиной марки Hein? Эту копченую говядину высшего сорта вы сможете найти в гастрономе «Стокманн».









колбаски на веточках розмарина

ЧТО НУЖНО:

8 охотничьих колбасок
8 длинных веточек розмарина
2 веточки мяты
200 мл натурального йогурта

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 474,8 ккал,
белки – 25,9 г, жиры – 40,8 г, углеводы – 1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Каждую колбаску проткнуть тонкой спицей по всей длине и нанизать на веточку розмарина.

2 Мяту вымыть, обсушить, измельчить и перемешать с йогуртом. Посолить по вкусу.

3 Разогреть сухую сковороду и обжарить колбаски, по 4 мин. с каждой стороны. Накрыть крышкой и готовить на небольшом огне 10 мин.

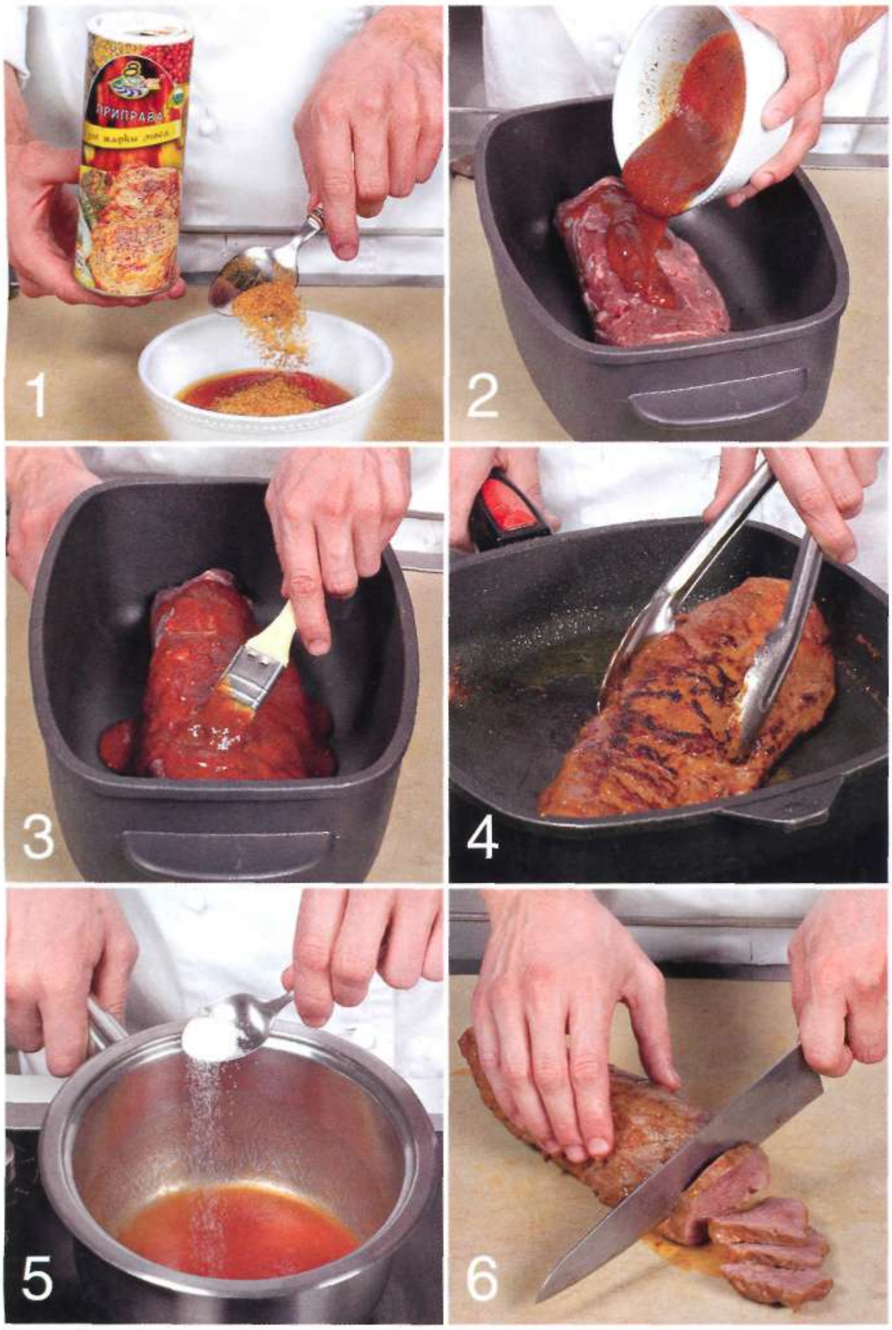
На пикнике положить колбаски на тонкие лепешки и полить йогуртовым соусом.

СПОНСОР РЕЦЕПТА

ИНТЕР РЕЛИШ



говяжья вырезка в глазури



ЧТО НУЖНО:

2 кг	говяжьей вырезки
2 ст. л.	приправы для жарки мяса **«8 рек»**
125 мл	кетчупа
2 ст. л.	коричневого сахара
4 ст. л.	виски
1 ст. л.	растительного масла

Время подготовки: 2 часа 5 мин.
Время приготовления: 35 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 146 ккал,
белки – 20,2 г, жиры – 4,5 г, углеводы – 6,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать в миске приправу для жарки мяса **«8 рек»**, кетчуп, сахар и виски.

2 Вырезку вымыть, обсушить бумажными салфетками. Положить в глубокую форму и залить получившимся маринадом.

3 Равномерно распределить маринад по поверхности мяса. Накрыть и поставить в холодильник на 2 ч, время от времени переворачивая мясо.

4 Разогреть в большой сковороде масло и обжарить вырезку на сильном огне, по 5 мин. с каждой стороны. Переставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 мин. – для прожарки «с кровью» или на 15 мин. для средней прожарки.

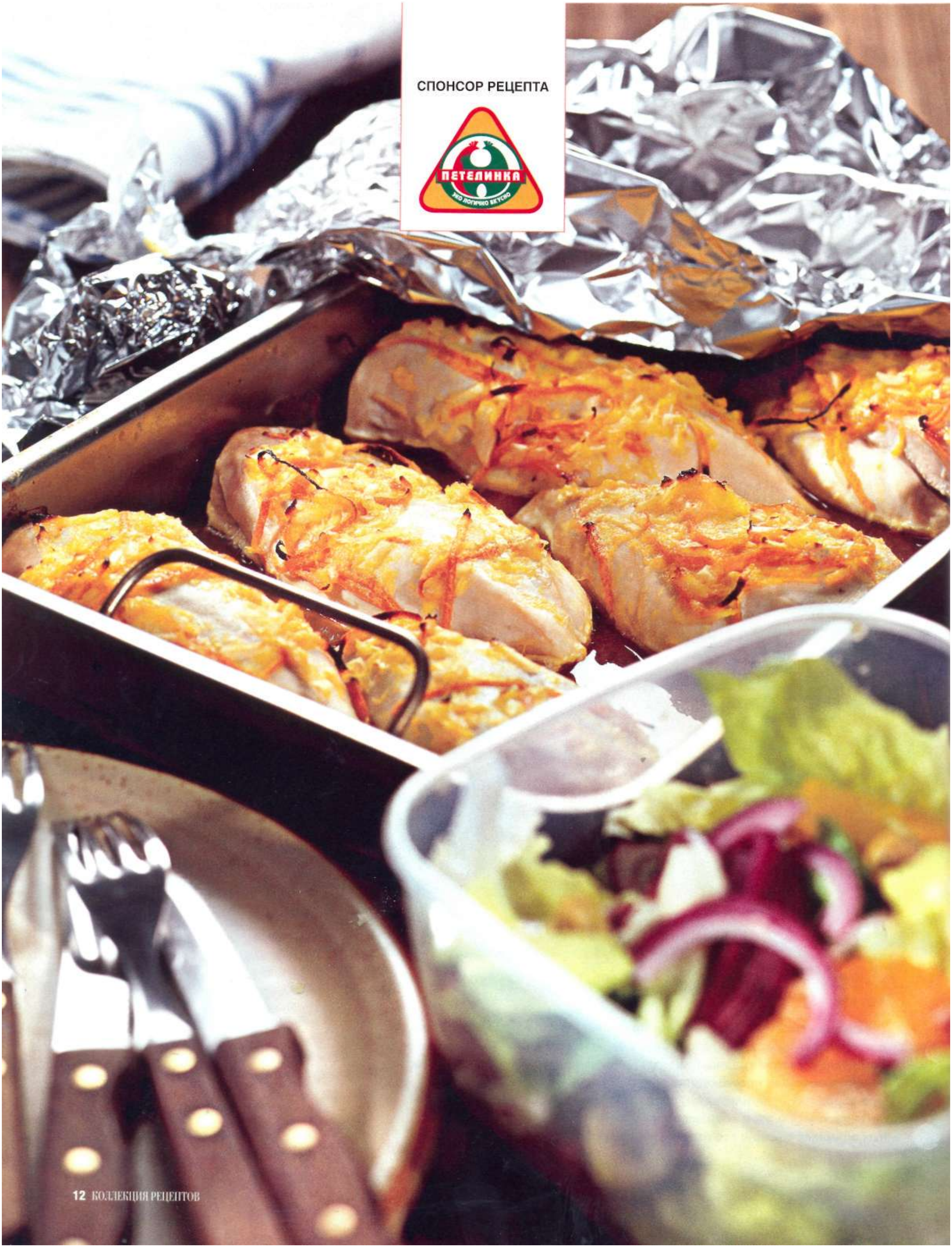
5 Оставшийся в форме маринад перелить в сотейник, довести до кипения, готовить 4 мин. Посолить по вкусу.

6 Вырезку вынуть из духовки и дать постоять 10 мин. Затем нарезать тонкими ломтиками, положить на 2 листа фольги, залить горячим маринадом. Плотно завернуть, дать остыть до комнатной температуры, затем поместить в холодильник.

КСТАТИ

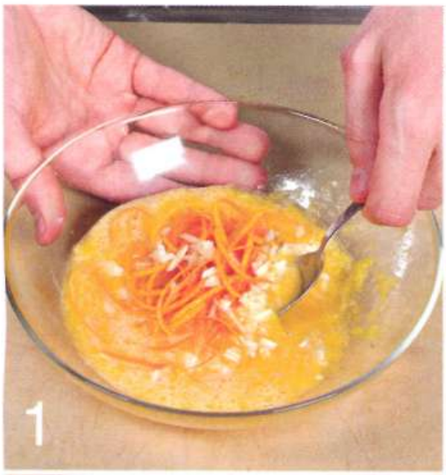
Приправы «8 рек» от компании «Интер-Релиш-М» являются новым брендом пряностей и приправ, созданным специально для российского потребителя с учетом традиций многонациональной кухни России. Сырье, используемое для производства приправ «8 рек», проходит специальную обработку (стерилизацию) паром для уничтожения вредных микроорганизмов. При этом сохраняются максимальное количество ароматных эфирных масел и все оттенки вкуса приправы.





СПОНСОР РЕЦЕПТА

куриные грудки в апельсиновом маринаде











ЧТО НУЖНО:

6 филе куриных грудок без кожи **«Петелинка»**
3 зубчика чеснока
4 ст. л. апельсинового джема
1 апельсин
1,5 ст. л. сливочного масла
300 мл куриного бульона

Для салата:

2 апельсина
300 г сыра фета
• горсть маслин без косточек
1 красная луковица
1 кочан салата айсберг
• соль, перец

Время приготовления: 1 час
Порций: 6
В 1 порции: 342,7 ккал,
белки – 32,3 г, жиры – 18 г, углеводы – 12,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок очистить и измельчить. С апельсина снять тонкими лентами цедру, из мякоти выжать сок. Смешать в миске чеснок, цедру, джем и сливочное масло.

2 Филе грудок вымыть, обсушить, натереть солью.

3 Филе поместить на противень, обмазать получившимся соусом и накрыть фольгой. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 мин. Снять фольгу и готовить еще 15 мин. Положить в пластиковый контейнер, приправить свежемолотым черным перцем. Плотно закрыть и поставить в холодильник.

4 Слить в сотейник выделившийся при запекании сок. Добавить бульон и апельсиновый сок. Готовить на среднем огне, пока объем жидкости не уменьшится в 3 раза.

5 **Приготовить салат.** Апельсины очистить и нарезать тонкими кружками. Маслины разрезать пополам. Фету размять вилкой. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Айсберг разобрать на листья, вымыть, обсушить и крупно нарвать.
Смешать в миске все ингредиенты, посолить и заправить приготовленным соусом. Переложить в контейнер или банку, закрыть и поставить в холодильник.

На пикнике разложить по тарелкам грудки с салатом.

КСТАТИ

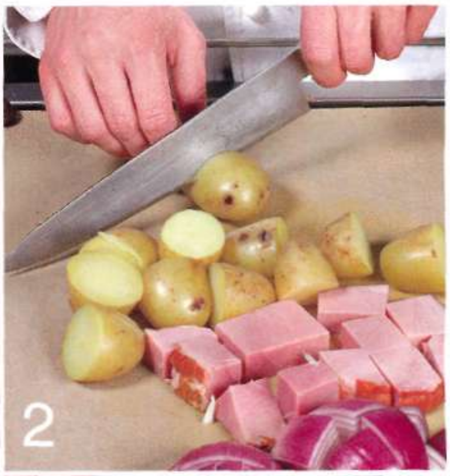
При переработке куриного мяса на Петелинской птицефабрике не используются хлор и другие консерванты, наносящие вред здоровью потребителя. Но благодаря применению современных технологий куриное мясо и полуфабрикаты «Петелинка» могут храниться в холодильнике до 6 суток.



шашлычки из молодого картофеля и ветчины

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 269,4 ккал,
белки – 11,7 г, жиры – 10,6 г, углеводы – 31,8 г









ЧТО НУЖНО:

- **24** клубня молодого картофеля
- **300 г** варено-копченого окорока
- **3** красные луковицы
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде до готовности. Дать остыть.

2 Лук очистить и нарезать крупными секторами. Сложить в миску и обдать крутым кипятком. Воду слить. Окорок и картофель нарезать большими кубиками.

3 Нанизать на деревянные шпажки по 3 картофелины, перемежая их кубиками ветчины и секторами лука. На пикнике поджарить на костре.

сосиски в беконе

ЧТО НУЖНО:

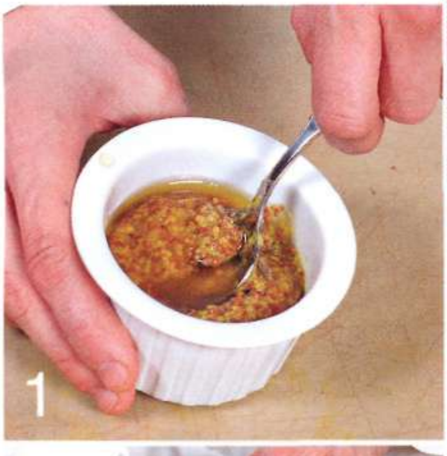
16 полосок бекона
16 сосисок
2 ст. л. меда
2 ст. л. горчицы

Время приготовления: 10 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 380,6 ккал,
белки – 13,3 г, жиры – 33,5 г, углеводы – 6,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Завернуть каждую сосиску в полоску бекона. Положить в контейнер с крышкой или завернуть в фольгу и поместить в холодильник. Мед слегка нагреть и смешать с горчицей. Выложить в герметично закрывающуюся баночку.

2 На пикнике нанизать каждую сосиску на деревянную шпажку или веточку. Обмазать медово-горчичным соусом и поджарить на костре.



1



2



СПОНСОР РЕЦЕПТА

ВЕРЕС



багет с омлетом



Время приготовления: 45 мин.
Порций: 6–8
В 1 порции: 442,3 ккал,
белки – 15,4 г, жиры – 24,7 г, углеводы – 39,6 г











ЧТО НУЖНО:

- **6** яиц
- **1** репчатая луковица
- **1** банка (400 г) консервированной белой фасоли «Верес»
- **1** банка (400 г) консервированной кукурузы «Верес»
- **200 г** сырокопченой грудинки
- **200 мл** сливок жирностью 20%
- **50 г** пармезана
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **2 ч. л.** растительного масла
- • соль, черный молотый перец
- **1** большой багет
- **4 ст. л.** острого соуса «Азиатский» «Верес»

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фасоль и кукурузу откинуть на сито и промыть теплой водой.
Пармезан натереть на терке. Лук очистить и нарезать полукольцами. Грудинку нарезать соломкой.
Взбить яйца со сливками и пармезаном. Посолить, поперчить по вкусу.

2 Разогреть в сковороде диаметром 22 см сливочное и растительное масло. Обжарить лук и грудинку, 4 мин.

3 Добавить яичную смесь и готовить 3 мин. Выложить в омлет фасоль и кукурузу. Уменьшить огонь и готовить, не накрывая, 15 мин. Снять с огня, накрыть крышкой и дать остыть.

4 Багет разрезать вдоль пополам. Промазать каждую половину со стороны среза соусом «Азиатский».

5 Остывший омлет нарезать кусками, выложить на одну половину багета так, чтобы она была полностью закрыта. Накрыть второй половиной и слегка прижать. Завернуть багет в пищевую пленку и положить в холодильник.

На пикнике снять пленку, багет нарезать порционными кусками.

КСТАТИ



Соус «Азиатский острый» приготовлен на основе томатов в сочетании с различными приправами. Он хорошо подходит к жареному или тушеному мясу, рыбе, овощам и грибам. Сочная и сладкая консервированная кукуруза «Верес» – прекрасный гарнир и незаменимая основа различных салатов. А отборная отварная фасоль «Верес» уже готова к употреблению. Она идеально подходит для быстрого приготовления различных блюд.



греческий салат в лаваше

ЧТО НУЖНО:

- **4** помидора
- **4** небольших огурчика
- **2** зубчика чеснока
- **200 г** маслин без косточек
- **200 г** сыра фета
- **1** кочан салата-латука
- • оливковое масло
- **2** тонких лаваша
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 214 ккал,
белки – 7,1 г, жиры – 11,1 г, углеводы – 21,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

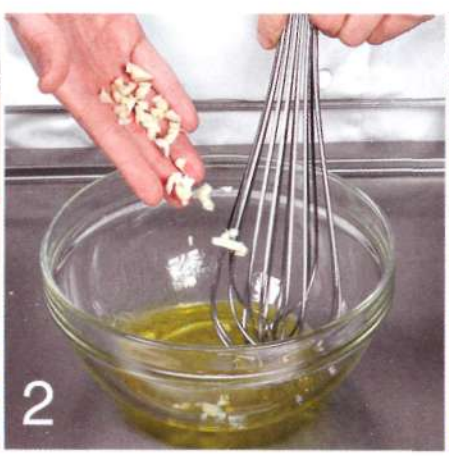
1 Помидоры и огурцы вымыть и нарезать кубиками. Чеснок очистить и измельчить. Маслины разрезать пополам. Фету нарезать кубиками. Салат разобрать на листья, вымыть, обсушить и нарвать руками.

2 В миску налить немного оливкового масла, добавить чеснок, соль и перец, перемешать, положить помидоры, огурцы, маслины, фету и салат. Все тщательно перемешать.

3 Каждый лаваш разделить на 4 части. Положить на каждую по несколько ложек салата и свернуть в трубочку.

Подать как можно быстрее, иначе лаваш размокнет.







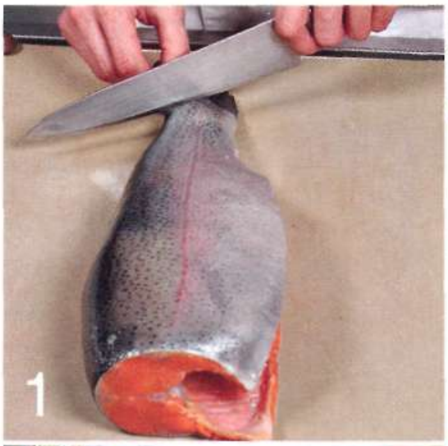

СПОНСОР РЕЦЕПТА
KIKKOMAN
Вкус соединяет

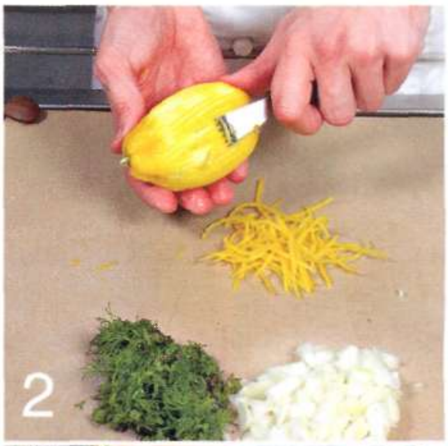
форель в кисло-сладком маринаде

ЧТО НУЖНО:

- форель весом 2 кг
- **1** луковица
- **1** лимон
- **10** горошин черного перца
- **5 ст. л.** растительного масла
- **40 мл** коньяка
- **4 ст. л.** соуса-маринада **Teriyaki Kikkoman**
- **2 ст. л.** сахара
- **по 3–4** веточки укропа, петрушки
- **3** веточки базилика
- **2** сладких красных перца
- **100 мл** белого сухого вина
- соль по вкусу

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 10–12
В 1 порции: 475 ккал,
белки – 33,9 г, жиры – 34,4 г, углеводы – 7,6 г













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Форель очистить, выпотрошить и тщательно промыть. Удалить голову, хвост и плавники.

2 Лук очистить и измельчить. С лимона снять цедру, из мякоти выжать сок. Горошины перца раздавить. Укроп и петрушку вымыть и измельчить. Перцы нарезать небольшими кубиками. Снять листики базилика со стеблей. Стебли измельчить. Перцы и базилик отложить.

3 Смешать в миске растительное масло, коньяк, соус-маринад Teriyaki. Добавить лук, цедру и сок лимона, перец, укроп, петрушку, сахар и соль по вкусу. Выложить форель на блюдо и полить маринадом. Оставить на 15 мин., затем перевернуть на другую сторону и оставить еще на 15 мин.

4 Маринад аккуратно слить в сотейник и довести до кипения. Добавить перцы и измельченные стебли базилика, готовить 5 мин.

5 Добавить вино, довести до кипения, уменьшить огонь и уваривать соус 10 мин. Снять с огня, дать остыть, затем перелить в банку или пластиковый контейнер.

6 Переложить рыбу на лист фольги, плотно завернуть и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 1 ч. Вынуть из духовки, разрезать фольгу и аккуратно слить выделившийся при запекании сок. Переложить рыбу на чистый лист фольги, дать остыть, затем не очень плотно завернуть и поставить в холодильник. На пикнике нарезать рыбу кусками и подать с соусом.

КСТАТИ

Что бы вы ни решили готовить во время следующего отдыха на природе – с соусом-маринадом Teriyaki Kikkoman это будет незабываемо. Просто замаринуйте в нем мясо, птицу или рыбу, а во время жарки полейте соусом для придания сочности и аромата.





овощи с дипами

ЧТО НУЖНО:

4 свежих огурца
2 молодых кабачка
4 морковки
4 черешка сельдерея
• по 1 желтому, зеленому и красному перцу
4 головки молодого чеснока

Для дзадзики:

500 мл йогурта
1 длинный огурец
1 ст. л. крупной соли
2 ст. л. сметаны
1 ст. л. лимонного сока
2 зубчика чеснока
1 пучок укропа

Для щавелевого дипа:

3 ст. л. оливкового масла
2 большие луковицы
500 г щавеля
3 ст. л. сливочного сыра
150 г сметаны
0,5 ч. л. молотой паприки
0,5 ч. л. соли

Для соуса из голубого сыра:

150 г грецких орехов
200 г сыра с голубой плесенью
5 ст. л. сметаны

Время приготовления: 30 мин. + 8 часов
Порций: 20
В 1 порции: 445,4 ккал,
белки – 16,1 г, жиры – 32,2 г, углеводы – 22,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить дзадзики.** Накрыть сито полотняной салфеткой и поместить в кастрюлю с кипящей водой на 30 сек. Вынуть сито, вылить на него йогурт, накрыть сверху пленкой и оставить на ночь. Огурец очистить, разрезать пополам и удалить семена. Натереть на терке, перемешать с солью и оставить на 3 ч. Из настоявшегося огурца отжать выделившийся сок. Йогурт переложить в миску, добавить сметану, сок лимона, чеснок, огурец, зелень укропа. Перемешать и поставить в холодильник минимум на 2 ч.

2 **Приготовить щавелевый соус.** Лук измельчить. Щавель вымыть и нарезать тонкой соломкой.

3 Разогреть масло, положить лук и жарить 2 мин. Уменьшить огонь и готовить, помешивая, еще 8 мин. Положить щавель и жарить 2 мин. Снять с огня, остудить.

4 Добавить сыр, сметану, паприку и соль. Перемешать. **Приготовить соус из голубого сыра.** Разогреть духовку до 180 °С. Грецкие орехи выложить на противень и обжарить в духовке до образования коричневого оттенка, 10 мин. Вынуть и остудить. Сыр размять вилкой в однородную пасту. Добавить грецкие орехи, сметану и хорошо перемешать.

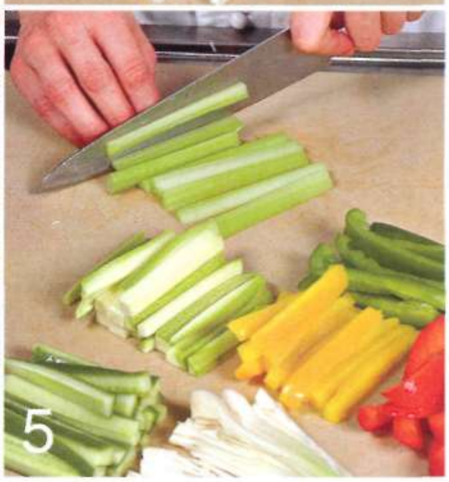
5 Овощи очистить и нарезать длинными полосками. На пикнике разложить полоски овощей в маленькие салатницы, рядом поставить дипы.





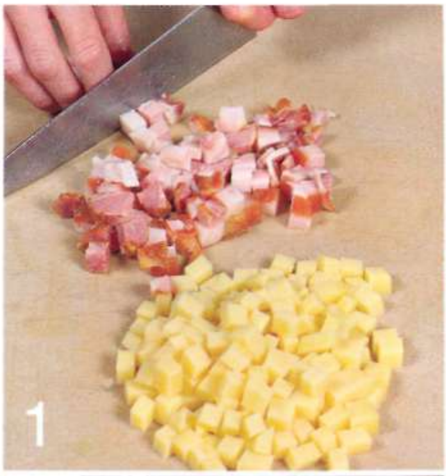


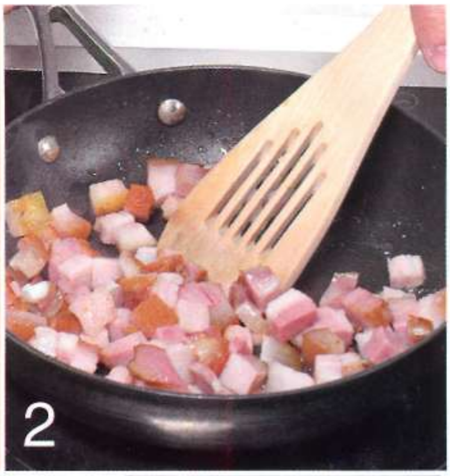






закусочный хлеб













ЧТО НУЖНО:

- **150 г** российского сыра
- **200 г** копченой грудинки
- **4** яйца
- **1,5** стакана муки
- **5 г** сухих дрожжей
- **100 мл** белого сухого вина
- **100 мл** растительного масла
- **50 г** соленых фисташек
- **1 ст. л.** сухого тимьяна
- соль, черный молотый перец

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 8–10
В 1 порции: 423,1 ккал,
белки – 12,3 г, жиры – 33,1 г, углеводы – 19 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Форму для выпечки заранее смазать небольшим количеством растительного масла и поставить в холодильник. Сыр и грудинку нарезать кубиками.

2 Грудинку слегка обжарить на сухой раскаленной сковороде, 2 мин. Снять с огня и отставить.

3 Муку просеять в большую миску, добавить дрожжи и черный перец. Сделать в центре углубление и по одному вбить в него яйца. Перемешать. Продолжая размешивать, влить тонкой струйкой вино и масло. Еще раз перемешать.

4 Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность и вымешивать, пока оно не станет гладким и эластичным.

5 Фисташки очистить от скорлупы и крупно порубить ножом. Добавить в тесто сыр, грудинку, фисташки и тимьян. Перемешать.

6 Разогреть духовку до 210 °С. Выложить тесто в охлажденную форму и выпекать 45 мин. Дать остыть, затем вынуть из формы. Нарезать кусками толщиной примерно 1 см.



булочки с изюмом и розмарином



ЧТО НУЖНО:

1 ст. л. сухих дрожжей
3 ст. л. сахара
400 г муки
2 веточки розмарина
7 ст. л. растительного масла
150 г изюма

Время подготовки: 2 часа
Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 373 ккал,
белки – 6,1 г, жиры – 15,5 г, углеводы – 52,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Дрожжи и 1 ст. л. сахара развести в 250 мл теплой воды и оставить на 10 мин. Муку просеять в миску и поставить на 2 мин. в разогретую до 150 °С духовку.

2 Добавить в прогретую муку оставшийся сахар, влить дрожжи, замесить тесто. Вымешивать на присыпанной мукой поверхности 10 мин. Переложить в смазанную 1 ст. л. растительного масла миску, накрыть и оставить в теплом месте на 1,5 ч.

3 У розмарина отделить листики, порубить их и слегка растереть пестиком. В сотейнике нагреть масло с розмариновыми листиками, не доводя его до кипения. Снять с огня и дать остыть.

4 Тесто обмять, переложить на присыпанную мукой поверхность, добавить 4 ст. л. масла с розмарином и промытый изюм. Вымесить.

5 Разделить тесто на 8 частей, скатать каждую в шарик. Положить на присыпанный мукой противень, слегка прижать. Острым ножом сделать на булочках крестообразный надрез. Накрыть и оставить на 30 мин.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Булочки смазать оставшимся розмариновым маслом. Выпекать 30 мин.

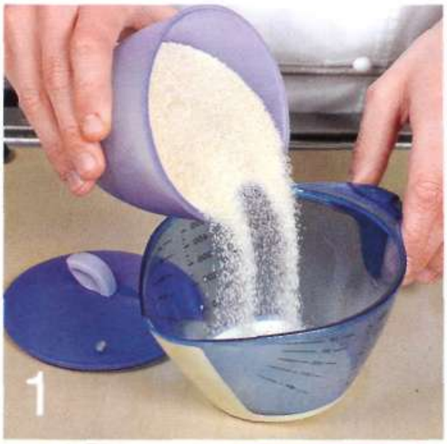
СПОНСОР РЕЦЕПТА

Tupperware



сангрия

Время приготовления: 25 мин. + 24 часа
Порций: 8
В 1 порции: 327,6 ккал,
белки – 2,2 г, жиры – 0,4 г, углеводы – 58,3 г

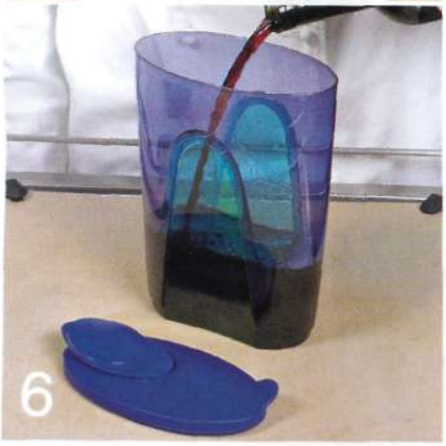












ЧТО НУЖНО:

270 г	сахара
300 мл	воды
1	лимон
2	апельсина
750 мл	красного сухого вина
5 ст. л.	коньяка
6	персиков
500 г	вишни или черешни

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Для приготовления этого напитка мы воспользовались изделиями Tupperware®.

1 В **мерном кувшинчике (500 мл)** отмерить 300 г сахара.

2 Пересыпать сахар в **ковш «от Шефа»**, влить 300 мл воды. С помощью **терки «Цитрус-экспресс»** снять цедру с четверти лимона и апельсина и добавить ее в воду. Поставить на небольшой огонь и довести до кипения, затем увеличить огонь и кипятить, помешивая **силиконовым скребком**, 5 мин. Перелить в **кувшин «Элегантность»** и поставить в холодильник до следующего дня.

3 **Подготовить фрукты.** Персики вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. На **разделочной доске ножом для овощей** нарезать мякоть тонкими дольками. Из вишен удалить косточки.

4 С помощью **терки «Цитрус-экспресс»** снять с апельсинов цедру. Мякоть вырезать из пленок.

5 Поместить фрукты в **контейнер «Модерн»** и поставить в холодильник.

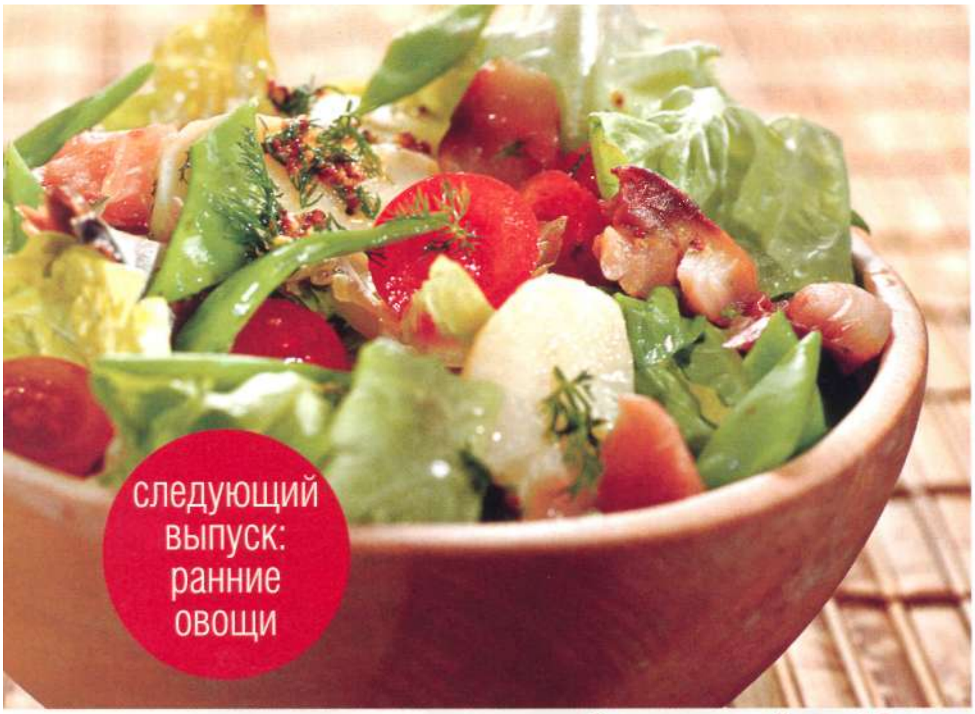
6 Добавить в сироп вино и коньяк. Закрыть герметичной крышкой.

На пикнике разложить фрукты по стаканам, влить сангрию.

КСТАТИ



«Цитрус-экспресс» из коллекции «Веселый кулинар» – небольшое, компактное изделие, которое сочетает в себе функции соковыжималки и терки. Оно поможет приготовить свежевыжатый 100%-ный натуральный сок и измельчить цедру лимона или апельсина за считанные минуты. Диаметр соковыжималки идеально подходит для емкостей из коллекции «Веселый кулинар». Вам больше не нужно искать удобную емкость для сока!



новый номер выйдет 12 мая

где купить

- **«Киккоман»**
генеральный дистрибьютор «Киккомана» в России компания «Мистраль»,
тел.: (495) 411-7070
www.tkmistral.ru

- **ТЦ «Калинка-Стокманн»**
Смоленская площадь, д. 3,
тел. (495) 974-01-22

- **ТЦ «Стокманн»**
ТК «МЕГА-Теплый Стан», 41-й км МКАД,
тел. (495) 974-01-22;
ТК «МЕГА-Химки», г. Химки, 8-й мкр.,
тел. (495) 974-01-22;
ТК «МЕГА-Белая Дача», 14-й км МКАД,
тел. (495) 974-01-22

- **ТМ «Петелинка»**
Metro C&C, «Азбука вкуса», «Ашан», «Калинка-Стокманн», «Квартал», «Копейка», «Маркткауф», «Мосмарт», «Наша марка», «Ням-ням», «Патэрсон», «Пятерочка», «Рамстор», «Седьмой континент»

- **Tupperware**
единая справочная,
тел.: 8-800-200-6000,
www.tupperware.ru

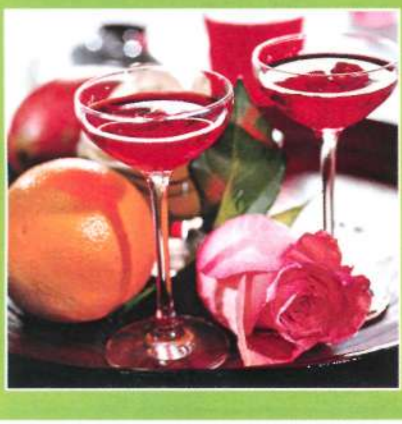
- **Пряности и приправы «8 рек»**
www.relish.ru

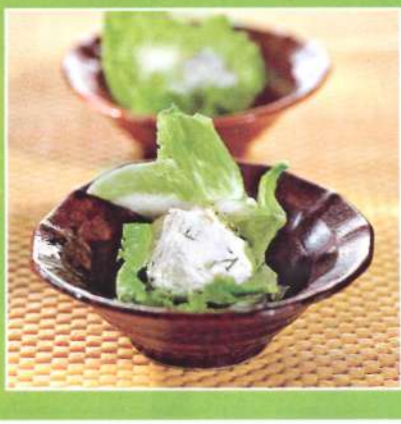
в новом журнале «ШКОЛА ГАСТРОНОМА»

№09 (107) май 2008

- суфле из лука-порея
- рыбный суп с клецками
- кугель
- корзиночки с творогом и какао
- гранатовая «маргарита»







ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 08(40), апрель 2008
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова

главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Надежда Лыжникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам)
тел.: (495) 725-1070
факс: (495) 725-1070, доб. 5108
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 223 000 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.